

КУЛИНАРИЯ
ДЛЯ
НАЧИНАЮЩИХ

УЧИМСЯ ГОТОВИТЬ ПИРОГИ и другую выпечку

50 лучших
подробнейших
рецептов

РЕЦЕПТ изысканного
ягодного пирога
на стр. 46

Собирай свои любимые рецепты!

УЧИМСЯ
ГОТОВИТЬ
ПИРОГИ
и другую выпечку



Москва
2015

Пирожное «Буше»
с. 12



**Французский открытый
пирог с фасолью и грудинкой** с. 32



Курник
с. 65



Содержание

Вступление • 6



**Сложность
приготовления**

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Несладкое рассыпчатое тесто (песочное) основной рецепт	30
Пирог с брынзой	36
Печенье «Фроллини» с тертым сыром	44

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Дрожжевое тесто (основной рецепт)	52
Пирожки с капустой	56
Пицца с ветчиной и грибами	68
Американские пончики «Донатс»	70

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Слоеные пирожки с тунцом	90
Слоеные улитки с ветчиной и сыром	102
Рогалики с горьким шоколадом	104

ДРУГИЕ ВИДЫ ТЕСТА

Пирог со спаржей и шпинатом	108
Сырники	130
Классическая шарлотка с яблоками	132

Другие условные обозначения:



Количество порций



Время приготовления



Сложность приготовления

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

Бисквитное тесто (основной рецепт)	10
Апельсиновый кекс по-гречески	16
Кекс с шоколадом	22
Торт «Захер»	24

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Французский открытый пирог с фасолью и грудинкой	32
Пирог с лососем и рукколой	34
Яичные тарты	38
Мясной пирог «Туртьер»	42
Королевская ватрушка с клубникой	47

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Кальцоне	54
Кулебяка с лососем и грибами	60
Курник	65
Коричные булочки со сливочным сыром	74
Французские бриоши с ромом	76
Немецкий штолен с цукатами	80

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Открытый пирог с копченым лососем	92
Жюльен в слоеных корзиночках	96
Берлинское печенье с маракуйей	100

ДРУГИЕ ВИДЫ ТЕСТА

Эльзасский яблочный пирог	112
Чизкейк с черникой	114
Маффины с яблоками и кедровыми орешками	118
Пирог с кедровыми орешками	120
Торт «Муравейник»	124
Мраморный кекс	138



Сложность приготовления

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

Пирожное «Буше»	12
Бисквитный рулет с клубникой и киви	18

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Фокачча с картофелем и розмарином	58
-----------------------------------	----

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Бездрожжевое слоеное тесто (основной рецепт)	84
Пирог с сардинами и лимонной чермулой	86

ДРУГИЕ ВИДЫ ТЕСТА

Профитроли с заварным кремом	126
Торт «Медовик»	134

Актуальные способы украшения пирога • 140

Таблица объема и массы продуктов • 143





Выпечка

Веками на Руси говорили: не красна изба углами, а красна пирогами.

Так уж укоренилось в нашей культуре, что удавшийся на славу пышный, ароматный пирог — верный признак того, что хозяйка в доме хорошая.

Пряное печенье, лакомые булочки, аппетитные пирожки, соблазнительные пиццы, оригинальные кексы и даже вкуснейшие торты для самых торжественных поводов... Благодаря рецептам из нашей книги вы сможете приготовить все это без труда.

Помимо подробных инструкций и хорошего настроения вам потребуются еще и качественные продукты. Основной

ингредиент выпечки — это **мука**. Традиционно используется пшеничная высшего сорта. Это мука самого тонкого помола. Она хороша для сладкой выпечки и тортов. Мука первого сорта грубее, но в ней больше витаминов и других полезных веществ. Она подойдет для несладких пирогов и кулебяк. Цельнозерновая мука — самая полезная, но выпечка из нее получается слишком жесткой, поэтому

если вы хотите использовать именно этот сорт, то лучше смешать его с мукой более тонкого помола.

Еще один важный компонент выпечки — это **дрожжи**. По сути, дрожжи — это грибок, состоящий всего из одной клетки. Он быстро размножается и выделяет углекислый газ, который разрыхляет тесто — делает его пышным и нежным. Дрожжи бывают прессованные и сухие. Прессованные дрожжи обладают отличной бродильной активностью и, если на них есть ГОСТовская маркировка, не имеют в своем составе дополнительных примесей и химикатов. Хранятся они только в холодильнике и не дольше 20 дней. Сухие дрожжи имеют более длительный срок хранения, но уступают по бродильной активности. Производители часто добавляют в них вещества, ускоряющие процесс брожения. Используя сухие дрожжи, обязательно следуйте инструкции на упаковке. Некоторые виды дрожжей нужно предварительно растворить в молоке или воде. Другие добавляются непосредственно в муку.

Альтернатива дрожжам — химические разрыхлители теста. К ним относятся пищевая двууглекислая сода и углекислый аммоний. Также в продаже имеются готовые смеси пекарских порошков и разрыхлителей сходного состава и действия.

Обязательно добавляют в тесто сахар. Он улучшает качество теста и особенно необходим для нормальной деятельности дрожжевой клетки. Молоко и кисломолочные продукты улучшают пластичность теста и усиливают процесс разрыхления. Жиры (растительное,

сливочное масло и маргарин) придают выпечке хрупкость, нежность, свойственный сдобным изделиям аромат.

Яйца в приготовлении теста играют тройную роль. Они повышают питательную ценность и вкус выпекаемых изделий, делают их нежными и рассыпчатыми. Взбитые белки разрыхляют тесто, а благодаря особому свойству желтка образовывать эмульсию все продукты соединяются в гладкую массу. К тому же яйца вместе с мукой укрепляют корочку выпекаемого изделия.

Приятного аппетита!





Бисквитное тесто



**Бисквитный рулет
с клубникой и киви** с. 18



Кекс с шоколадом
с. 22



Торт «Захер»
с. 24

и еще 2 рецепта

Бисквитное тесто (основной рецепт)



1 час

4 яйца комнатной температуры

100 г муки

120 г сахара

15 г ванильного сахара

сливочное масло и мука

для подготовки формы

Для бисквитного теста необходимо тщательно отделять белки от желтков. Важно следить, чтобы в белки не попало ни капли желтка (если это случилось — можно очень аккуратно удалить желток ватной палочкой).



1 Форму для выпечки смажьте сливочным маслом, обсыпьте мукой, излишки стряхните. Муку для бисквита просейте дважды. Разогрейте духовку до 190 °С.

2 Яйца разделите на белки и желтки.

3 Яичные желтки выложите в миску и венчиком разотрите с половиной сахара и ванильным сахаром, пока не образуется густая, тягучая бледно-желтая масса.



4 В просторной миске начните взбивать белки миксером, работающим на средней скорости. Когда белки образуют пышную пену, увеличьте скорость работы миксера и начните добавлять оставшийся сахар небольшими порциями. Продолжайте взбивать до образования плотных, устойчивых пиков.



5 Переложите к желткам примерно треть взбитых белков и аккуратно перемешайте силиконовой лопаткой. Переложите в миску с белками и аккуратно, но тщательно перемешайте. Просейте на эту массу муку и еще раз аккуратно перемешайте, поднимая тесто со дна миски. Мешайте круговыми движениями от края миски, вращая при этом миску. Старайтесь не разрушить пузырьки воздуха, иначе бисквит не поднимется.

6 Переложите тесто в форму, разровняйте поверхность и выпекайте 25–30 минут. Готовый бисквит будет отставать от бортиков формы и пружинить при нажатии на его поверхность.

7 Достаньте форму с бисквитом из духовки. Проведите по периметру бисквита деревянной шпажкой или тупой стороной столового ножа. Переверните форму на решетку и аккуратно достаньте бисквит. Полностью остудите на решетке.



Пирожное «Буше»

**5 50 мин.**

Для бисквитной основы:

3 яйца

60 г сахара

70 г муки

 $\frac{1}{2}$ ч. л. ванильного сахара

Для крема:

75 мл воды

230 г сахара

80 г сгущенного молока

350 г сливочного масла комнатной температуры

Для покрытия:

100 г шоколада

1 ст. л. растительного масла

1 ч. л. ликера**яйца****сахар****мука****ванильный сахар****сгущенное молоко****сливочное масло****шоколад****растительное масло****ликер**



1 Противень застелите бумагой для выпечки. Нарисуйте на бумаге 20 окружностей диаметром 6 см, расположив их на некотором расстоянии друг от друга.

2 Разогрейте духовку до 190 °С.

3 Приготовьте бисквитное тесто из имеющихся ингредиентов, как описано в рецепте на странице 10.



4 Переложите часть теста в кондитерский мешок или плотный полиэтиленовый пакет. Срежьте уголок, чтобы образовалось отверстие диаметром 2 см. Отсадите круглые заготовки на размеченный лист бумаги для выпечки. Повторите со второй половиной теста. Старайтесь отсаживать тесто так, чтобы получались плоские лепешки нужного диаметра.

5 Выпекайте заготовки 20–25 минут, до золотистого цвета. Выключите духовку и оставьте в ней заготовки еще на 5–7 минут. Достаньте противень из духовки и переложите заготовки на решетку. Полностью остудите.

6 Пока заготовки остывают, приготовьте крем. В небольшом ковше смешайте сахар и воду. Доведите до кипения и варите 5 минут. Добавьте сгущенное молоко, перемешайте, снова доведите до кипения. Снимите ковш с плиты и остудите сироп до комнатной температуры.



7 Масло нарежьте кубиками и взбейте миксером на средней скорости в однородную пышную массу. Продолжая взбивать, добавляйте небольшие порции молочного сиропа.



8 Смажьте кремом плоскую сторону половины бисквитных заготовок и соедините их попарно с оставшимися заготовками.

9 Шоколад смешайте с растительным маслом в небольшой миске, пригодной для использования в микроволновой печи. Поставьте в микроволновую печь на максимальную мощность на 30 секунд. Перемешайте шоколад и прогрейте еще раз. Повторяйте нагрев и перемешивание, пока шоколад не растопится полностью. После чего вмешайте ликер.

10 Обмакните пирожные одной стороной в растопленный шоколад. Дождитесь, пока застынет шоколадная глазурь, и подавайте к столу.



Апельсиновый кекс по-гречески



4

1 час
20 мин.

Для теста:

250 г муки

300 мл апельсинового сока

200 г сахара

5 ст. л. растительного масла

25 г сливочного масла

2 ч. л. цедры апельсина

 $\frac{1}{2}$ ч. л. соли

3 ст. л. винного уксуса

1 ч. л. соды

1 ч. л. пекарского порошка

Для сиропа:

100 мл свежевыжатого апельсинового сока

75 г сахара

Готовый кекс можно украсить цукатами, фруктами, посыпать сахарной пудрой.



- 1 Смажьте форму сливочным маслом. Разогрейте духовку до 180 °С.
- 2 Налейте в миску апельсиновый сок, добавьте растительное масло и уксус. Перемешайте венчиком, чтобы образовалась однородная смесь (эмульсия).
- 3 В другой миске смешайте сахар и апельсиновую цедру, разотрите ложкой, чтобы сахар увлажнился. Добавьте муку, соль, соду и пекарский порошок, перемешайте венчиком. Влейте масляную смесь и еще раз перемешайте.



- 4 Перелейте тесто в форму, разровняйте и поставьте в духовку. Выпекайте 30–35 минут, до готовности теста.
- 5 Достаньте форму с кексом из духовки, переверните на решетку, снимите форму. Полностью остудите кекс.

Чтобы проверить готовность кекса, воткните зубочистку в середину кекса. Когда вы ее достанете обратно, она должна остаться сухой.

- 6 Приготовьте сироп. Для этого смешайте в сотейнике апельсиновый сок и сахар, доведите до кипения и варите, постоянно помешивая, на умеренном огне 15 минут. Пропитайте остывший кекс горячим сиропом. Подавайте кекс полностью остывшим.



Бисквитный рулет с клубникой и киви

**4 50 мин.**

Для бисквитного теста:

3 яйца комнатной температуры

90 г сахара

90 г муки

Для начинки:

300 мл сливок жирностью не менее 30%

1 ч. л. ванильного сахара

1 ст. л. сахарной пудры

200 г клубники и киви

(смесь в любой пропорции)

Клубнику и киви в этом рецепте можно заменить на другие ягоды и фрукты, например малину и бананы или консервированные персики.

**яйца****сахар****мука****сливки****ванильный сахар****сахарная пудра****киви****клубника**



1 Противень размером 25×35 см застелите бумагой для выпечки. Разогрейте духовку до 200 °С.

2 Клубнику освободите от плодоножек, киви очистите. Нарежьте киви кружочками, клубнику разрежьте пополам. Сливки перелейте в миску и поставьте в холодильник.



3 Разбейте яйца в просторную миску и взбейте миксером на средней скорости. Как только белок и желток смешаются, начните добавлять сахар небольшими порциями. Увеличьте скорость работы миксера и продолжайте взбивать до образования пышной, светлой и устойчивой массы. Масса должна медленно стекать с венчика широкой лентой, которая не сразу соединяется с основной массой, а задерживается на ее поверхности, не растекаясь.

4 Просейте муку на поверхность яичной массы и вмешайте ее силиконовой лопаткой.

Перемешивать бисквитное тесто следует очень осторожно и медленно, иначе взбитая яичная пенка помнется, и бисквит не получится.



5 Выложите тесто на противень и разровняйте, чтобы оно было одинаковой толщины (5–7 мм) и заполнило все углы.

6 Выпекайте бисквит 10–12 минут, до золотистого цвета, готовый бисквит будет легко отставать от бортиков противня.

7 Достаньте противень из духовки прямо на бумаге, накройте вторым листом и полностью остудите на решетке.



8 Добавьте в сливки сахарную пудру и ванильный сахар и взбейте миксером в пышный крем, сливки должны загустеть и удерживаться на кончике венчика.

9 Снимите верхний лист бумаги с бисквита. Переложите бисквит с решетки на рабочую поверхность и смажьте взбитыми сливками. Выложите нарезанные киви и клубнику.

10 Аккуратно сверните рулет, постепенно отделяя корж от бумаги. Переложите на длинное сервировочное блюдо и посыпьте сахарной пудрой. При подаче нарежьте рулет по диагонали ломтиками шириной 1,5–2 см.



Кекс С ШОКОЛАДОМ



4

1 час

210 г муки
250 мл кефира жирностью 3,2%
120 г сахара
1 яйцо
85 г сливочного масла
1 ч. л. ванильного сахара
1 ч. л. пекарского порошка
$\frac{3}{4}$ ч. л. соды
120 г молочного шоколада
$\frac{1}{4}$ ч. л. соли
20 г сахарной пудры

Если нет времени возиться с плиткой шоколада, купите специальные шоколадные «капли» для выпечки или конфетки M&M's. Они все одинакового размера, поэтому выглядят красиво и аккуратно.



1 Дно формы для кекса застелите бумагой для выпечки и смажьте ее маслом (½ чайной ложки).

2 Разогрейте духовку до 180 °С.

3 Оставшееся сливочное масло растопите и остудите до комнатной температуры. В миске смешайте растопленное сливочное масло, сахар, ванильный сахар, соль, кефир и яйцо до образования однородной массы.



4 В миску просейте муку вместе с содой и пекарским порошком. Перемешайте, чтобы не было комков. Шоколад нарубите или измельчите в блендере в крупную крошку и аккуратно вмешайте в тесто.

5 Переложите тесто в подготовленную форму, поставьте в духовку и выпекайте 40–45 минут, до готовности теста.

6 Остудите кекс в форме примерно 10 минут, затем достаньте из формы и полностью остудите на решетке. На стол подавайте, посыпав сахарной пудрой.



Торт «Захер»



4–6 2 часа

Для бисквитного коржа:

3 яйца
25 г какао-порошка
125 г сливочного масла
150 г муки
60 г молотого миндаля
100 г темного шоколада
250 мл воды
125 г сахара
1 ч. л. пекарского порошка
½ ч. л. соли
110 г абрикосового джема

Для помадки:

160 мл сливок жирностью 20–22%
160 г темного шоколада

сливочное масло для подготовки формы



яйца



какао-порошок



сливочное масло



мука



молотый миндаль



темный шоколад



сахар



пекарский порошок



абрикосовый джем



сливки



1 Разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте сливочным маслом дно и бортики формы для торта и застелите дно бумагой для выпечки.

2 Растопите шоколад с водой в маленькой миске на паровой бане. Остудите до комнатной температуры.



3 Просейте вместе муку, какао, соль и пекарский порошок. Добавьте молотый миндаль, перемешайте.

4 Взбейте миксером масло с сахаром в воздушный крем, не переставая взбивать, по одному добавляйте яйца. Силиконовой лопаткой вмешайте мучную смесь в масляную, затем вмешайте шоколад.



- 5 Переложите тесто в подготовленную форму и выпекайте 40–45 минут, до готовности.
- 6 Остудите корж в форме 10 минут, затем переложите из формы на решетку и полностью остудите.
- 7 Остывший бисквит разрежьте вдоль пополам.



Быстро и ровно разрезать бисквит вдоль также можно при помощи шелковой нитки или тонкой лески.



- 8 Нижний корж смажьте джемом, накройте вторым коржом. Поверхность торта также смажьте джемом.

- 9 Шоколад измельчите. В небольшом сотейнике прогрейте сливки почти до кипения, добавьте шоколад и энергично размешайте венчиком, чтобы получилась однородная глянцевая помадка. Густо смажьте торт помадкой. Перед подачей охладите.





Песочное тесто



Пирог с брынзой

с. 36



Яичные тарты

с. 38



Мясной пирог «Гуртьер»

с. 42

и еще 4 рецепта

Несладкое рассыпчатое тесто (песочное) основной рецепт



30 мин.

150 г муки

110 г охлажденного сливочного масла

 $\frac{1}{2}$ ч. л. соли

1 яичный желток

1–2 ст. л. холодного молока

- 1 Масло нарежьте кусочками произвольной формы.
- 2 Просейте муку в миску или на рабочую поверхность и посыпьте солью.

Для приготовления песочного теста можно также использовать маргарин.

Но со сливочным маслом выпечка получается более нежной.

- 3 Выложите кусочки масла на поверхность мучной смеси. Ножом или вилкой порубите муку с маслом, пока не образуется мелкая крошка.



4 Соберите крошки горкой, сделайте в середине «колодец» и влейте в него желток и одну столовую ложку молока.

Если вы хотите получить более пластичное тесто, чтобы из него потом можно было что-то лепить, вместо молока добавьте еще одно яйцо.



5 Кончиками пальцев смешайте ингредиенты в мягкое тесто и соберите в шар. Если тесто будет рассыпаться, добавьте еще одну столовую ложку молока. Промесите тесто 2–4 раза — оно станет однородным. Сформируйте из теста шар, приплюсните его, заверните в пленку и уберите в холодильник минимум на 30 минут, а лучше на 4 часа.

6 Поступайте с тестом в соответствии с указаниями рецепта для конкретного изделия.



Французский открытый пирог с фасолью и грудинкой



4–6

1 час
20 мин.

1 порция рассыпчатого теста по основному рецепту

300 г свиной варено-копченой грудинки

200 г сыра

200 г помидоров черри

300 г отварной стручковой фасоли

3 яйца

200 г сметаны

$\frac{1}{2}$ ч. л. соли

1 ч. л. черного перца свежего помола

1 ст. л. растительного масла

500–700 г гороха или фасоли для «слепой» выпечки



1 Тесто раскатайте в круг толщиной 3 мм, выстелите им форму для пирога. Часто наколите вилкой. Полностью закройте тесто бумагой для выпечки и насыпьте горох или фасоль. Поставьте форму в духовку, разогретую до 180 °С, и выпекайте 10–12 минут.

2 Грудинку нарежьте кубиками и обжарьте в сковороде с растительным маслом до золотистого цвета. Добавьте фасоль и обжаривайте на умеренном огне еще 2–3 минуты. Слегка остудите.



3 Сыр натрите на крупной терке. Помидоры разрежьте пополам.

4 Яйца, соль, перец и сметану слегка взбейте венчиком. Добавьте сыр, перемешайте.

5 Достаньте из духовки заготовку из теста, аккуратно удалите гнет и снимите бумагу. Распределите по дну заготовки фасоль с грудинкой, залейте яичной смесью.

6 Сверху красиво разложите помидоры срезом вверх.

7 Выпекайте пирог 35–45 минут, до тех пор, пока яичная начинка не начнет пружинить при нажатии пальцем. Немного остудите пирог на решетке. Подавайте теплым.



Пирог с лососем и рукколой



4–6

1 час
40 мин.

Для теста:

350 г муки

180 г сливочного масла

1 ст. л. цедры лимона

1,5 ч. л. молотого черного перца

50 мл воды

500–700 г гороха или фасоли

для «слепой» выпечки

Для начинки:

300 г филе лосося

½ пучка зеленого лука

50 г рукколы

Для заливки:

3 яйца

250 мл молока

100 г твердого сыра

1 ч. л. соли

1 Замесите рассыпчатое тесто по основному рецепту со страницы 30, заменив яйцо и молоко водой и добавив перец и лимонную цедру. Охладите 30 минут и испеките основу методом «слепой» выпечки (как в рецепте на странице 33) до полуготовности.

2 Филе семги нарежьте ломтиками, зеленый лук и рукколу мелко порубите, сыр натрите на крупной терке. Яйца с солью слегка взбейте венчиком, добавьте молоко и тертый сыр и перемешайте.

3 Достаньте из духовки заготовку из теста, осторожно удалите гнет и бумагу. Разложите на дно заготовки ломтики лосося, посыпьте рукколой и зеленым луком и залейте яичной смесью. Выпекайте 35–45 минут, пока поверхность пирога не зарумянится. Перед подачей немного остудите пирог, не вынимая из формы.

Руккола — одна из самых популярных итальянских трав. Особенно любят ее в округе Венето. Здесь ее добавляют и в салаты, и в пасты, и в пиццу. Богатый и насыщенный вкус рукколы ценили еще в Римской империи. Там она, кстати, считалась мощным афродизиак.

Вместо лосося в этом рецепте можно использовать любую другую красную рыбу.



Пирог с брынзой



4–6 45 мин.

Для теста:

200 г сливочного масла

400 г муки

75 г сметаны

соль, сахар по вкусу

Для начинки:

200 г брынзы

2 яйца

50 мл молока

100 г сыра

Пирог с брынзой —
национальное болгарское блюдо.

Мам его готовят
не только из песочного,
но и из слоеного теста.



1 Замесите рассыпчатое тесто по основному рецепту со страницы 30, заменив яйцо и молоко сметаной. Заверните в пленку и уберите в холодильник на два часа.

2 Разогрейте духовку до 180 °С.

3 Раскатайте тесто в пласт, выложите в форму, сформировав невысокие бортики.



4 Брынзу нарежьте кубиками и выложите в форму. Сыр натрите на крупной терке.

Если брынза покажется вам слишком соленой, залейте ее теплой водой или молоком на 1–2 часа.

5 Яйца взбейте с молоком и залейте полученной смесью брынзу. Посыпьте тертым сыром.

6 Выпекайте 30–35 минут, до золотистого цвета.



Яичные тарты

**4–6 50 мин.****Для теста:**

420 г муки

220 г сливочного масла

180 г сахарной пудры

1 яйцо**Для крема:**

160 г сахара

350 мл воды

9 яиц

250 мл концентрированного молока

без сахара

соль по вкусу

Готовые тарты можно
посыпать сахарной пудрой
и подавать на стол
с мороженым и свежими
ягодами.

**мука****сливочное масло****сахарная пудра****яйца****сахар****концентрированное молоко****соль**



1 Масло комнатной температуры нарежьте кусочками и взбейте с сахарной пудрой. Добавьте муку и перемешайте. Как только вся мука соединится с маслом, влейте слегка взбитое яйцо и замесите тесто. Оно должно получиться очень мягким и пластичным.



2 Отделяйте от теста кусочки размером с грецкий орех и пальцами распределяйте по дну и бортикам тарталетки. Особенно тщательно прижмите тесто в месте соединения дна и бортиков формочки, чтобы оно не было толстым. Поставьте формочки на поднос и уберите в холодильник минут на 30 или в морозильник на 15–20 минут.

3 Разогрейте духовку до 230 °С.

4 Пока тесто охлаждается, приготовьте крем. Смешайте в сотейнике воду и сахар и готовьте на среднем огне до растворения сахара. Тем временем разбейте в миску яйца и взбейте венчиком с щепоткой соли ровно настолько, чтобы желтки и белки соединились.



5 Постоянно помешивая яйца, влейте в них горячий сахарный сироп.



6 Добавьте концентрированное молоко и тщательно перемешайте.

Яичные тарты были придуманы в Гонконге в середине прошлого века. С тех пор блюдо остается популярным. Кстати, в Гонконге в начинку тартов часто добавляют мед, имбирь или зеленый чай.

7 Поставьте формочки с тестом на противень и заполните яичной смесью.

8 Поставьте в духовку и выпекайте 15–20 минут, пока крем не загустеет, а поверхность не покроется коричневыми подпалинами.

9 Переставьте готовые тарталетки на решетку и полностью остудите.



Мясной пирог «Туртьер»



4–6

1 час
20 мин.

2 порции рассыпчатого теста
по основному рецепту

1 кг мякоти свиной шейки

250 мл мясного или куриного бульона

100 г репчатого лука

1 ч. л. тимьяна

6 ст. л. панировочных сухарей

1 ч. л. оливкового масла

½ ч. л. молотой корицы

¼ ч. л. молотой гвоздики

1 яичный желток

1 ст. л. сливок

соль, перец черный молотый по вкусу



1 Нарезьте мясо маленькими кусочками, а затем порубите его тяжелым ножом или пропустите через мясорубку с крупной решеткой. Должен получиться крупный фарш.

2 Нарезьте лук мелкими кубиками, обжарьте в масле до мягкости. Добавьте фарш, увеличьте огонь до максимума и обжаривайте, все время помешивая, до тех пор, пока мясо не изменит цвет.

3 Влейте бульон, приправьте тимьяном, солью и перцем. Доведите до кипения,



закройте крышкой и томите на минимальном огне 20 мин. Затем снимите с огня, добавьте $\frac{1}{3}$ сухарей, корицу и гвоздику. Слегка остудите.

4 Разогрейте духовку до 200 °С. Раскатайте $\frac{1}{3}$ часть теста в пласт, выложите в форму, прижимая тесто к ее бортикам. Посыпьте тесто на дне формы оставшимися сухарями и выложите мясную начинку.

5 Раскатайте оставшееся тесто и накройте им начинку. Тщательно скрепите

между собой края теста, сделайте декоративные защипы. В центре пирога сделайте круглое отверстие диаметром 2 см.

6 Смажьте поверхность пирога желтком, смешанным со сливками. Выпекайте 10 минут, затем уменьшите температуру до 160 °С и выпекайте еще 20–25 минут. Перед подачей пирог немного остудите.



Печенье «Фроллини» с тертым сыром



6–8 50 мин.

80 г сливочного масла комнатной температуры

1 яйцо

100 г пармезана или другого твердого сыра

125 г муки

соль, молотый черный перец по вкусу

Для украшения:

зеленые и красные зерна перца,
семена тмина и фенхеля

1 Сыр натрите на крупной терке. Взбейте размягченное масло с щепоткой соли, добавьте сыр и яйцо, еще раз взбейте. Добавьте молотый перец и муку. Замесите тесто, заверните в пленку и на 30 минут уберите в холодильник.

2 Разогрейте духовку до 180 °С.

3 Раскатайте тесто в пласт толщиной 4 мм. Вырежьте печенье при помощи выемок для печенья или стакана. Часто наколите вилкой.

4 Украсьте печенье перцем, тмином и фенхелем. Выпекайте 8–12 минут, до золотистого цвета.

Печенье «Фроллини» — это известное во всем мире итальянское печенье, которое впервые приготовили кондитеры Флоренции. Это печенье наряду с пиццей и пастой стало визитной карточкой Италии. Хозяйки всего мира пытаются интерпретировать классический рецепт на свой лад, но, по нашему мнению, идеально сбалансированный вкус имеет именно кондитерский шедевр в оригинальной рецептуре.

Итальянцы иногда добавляют в это печенье цветки лаванды. Это придает выпечке оригинальный незабываемый аромат.



Чтобы приготовить ягодный пирог с обложки, испеките песочную основу. Смешайте 8 желтков, 150 г сахара и 30 г кукурузного крахмала. Нагрейте 750 мл молока и тонкой струйкой влейте его в желтковую смесь, томите на водяной бане, помешивая, 20–25 мин. Крем влейте в заготовку из теста, когда он остынет, выложите сверху ягоды. Поставьте в холод на 8 часов.



Королевская ватрушка с клубникой



4–6

1 час
20 мин.

Для теста:

400 г муки

200 г сливочного масла

150 г сахарной пудры

2 ч. л. пекарского порошка

 $\frac{1}{4}$ ч. л. соли

Для начинки:

600 г творога жирностью 5–9 %

100–150 г сахара

2 яйца

200 г свежей или мороженой клубники

1 ч. л. ванильного сахара

сливочное масло для подготовки формы

мука



сливочное масло



клубника



соль



сахарная пудра



творог



сахар



яйца



ванильный сахар

- 1 Разогрейте духовку до 170 °С.
- 2 Муку просейте в миску вместе с сахарной пудрой, пекарским порошком и солью. Масло нарежьте кубиками и кончиками пальцев перемешайте с мучной смесью в маслянистую крошку, похожую на мокрый песок.



Если нет времени возиться с ситом, можно измельчить творог при помощи блендера.

- 3 Творог протрите через сито.

- 4 Яйца взбейте с сахаром и ванильным сахаром в светлую пышную массу. Соедините с творогом, перемешивая снизу вверх.



Если клубника мелкая, то достаточно порезать ее пополам. Если же ягоды крупные, то придется разрезать их на шесть частей.

И не забудьте оставить несколько целых ягод для украшения готовой ватрушки.



5 Клубнику разрежьте, добавьте в творожную массу и перемешайте.

Вместо клубники можно добавить в королевскую ватрушку персики, малину, курагу или изюм.

6 На дно формы выложите лист бумаги для выпечки. Бортики смажьте сливочным маслом. Выложите тесто, разровняйте и слегка придавите ладонями или ложкой. Сверху выложите начинку.

7 Выпекайте около часа, пока начинка не зарумянится и не будет пружинить при нажатии пальцем. Готовый пирог переставьте на решетку и полностью остудите в форме.







Дрожжевое тесто



Кальцоне

с. 54



Американские пончики

«Донатс» с. 70



Немецкий штollen

с цуккатами с. 80

и еще 7 рецептов

Дрожжевое тесто (основной рецепт)

**3 часа**

250 мл молока или воды

500 г муки

10 г прессованных дрожжей

½ ч. л. соли

2 ч. л. сахара

1 яйцо

1 ст. л. растительного масла

Если используются сухие быстродействующие дрожжи, пропустите 1-й шаг. Дрожжи смешивайте непосредственно с мукой, затем добавляйте остальные ингредиенты по рецепту. Чтобы рассчитать количество сухих дрожжей в граммах, разделите вес прессованных дрожжей на 2,5.



1 Растворите дрожжи в воде или молоке комнатной температуры, добавьте 1 ч. л. сахара, затяните пленкой и поставьте в теплое место на 10 минут.

2 В посуду для замешивания теста влейте разведенные дрожжи, добавьте еще чайную ложку сахара и половину всей муки. Тщательно замесите ложкой жидкое тесто. Накройте полотенцем или пленкой и поставьте на 30–40 минут подниматься.

3 Добавьте в тесто все оставшиеся ингредиенты.



4 Муку добавляйте частями, до тех пор, пока тесто не начнет отлипать от рук.

5 Вымешенное тесто поместите в просторную миску, где оно сможет увеличиваться в объеме, присыпьте мукой или смажьте растительным маслом, накройте полотенцем и поставьте в теплое место подниматься еще на полчаса.



6 После этого примните тесто, чтобы выпустить из него излишки углекислого газа, и снова поставьте подниматься до увеличения в объеме в два раза.

7 Сформируйте из теста шар. Оставьте под полотенцем на 10 минут и приступайте к разделке теста.



Кальцоне



6–8 50 мин.

Для теста:

500 г муки

5 г сухих дрожжей

10 г соли

250 мл молока

1 ст. л. сахара

1 яичный желток

3 ст. л. оливкового масла

Для начинки:

1 головка репчатого лука

400 г консервированных помидоров

2 ст. л. растительного масла

1 зубчик чеснока

400 г фарша из свинины и говядины

125 г моцареллы

по $\frac{1}{4}$ ч. л. орегано и розмарина

5–6 листиков базилика

соль по вкусу



1 Приготовьте дрожжевое тесто из имеющихся ингредиентов по основному рецепту со страницы 52.

2 Пока тесто подходит, приготовьте начинку. Лук и чеснок мелко нарежьте и обжарьте в разогретом масле. Добавьте фарш и готовьте, разминая комки, 10 минут. Добавьте нарезанные консервированные помидоры и соль. Тушите еще 6–7 минут.



3 Сыр нарежьте кусочками, листья базилика измельчите.

4 Разогрейте духовку до 220 °С.

5 Тесто разделите на две равные части, каждую раскатайте в тонкую лепешку.

6 Одну лепешку выложите на противень на бумагу для выпечки, на нее выложите начинку, сверху распределите моцареллу, посыпьте базиликом и сухими травами.

7 Сверху накройте второй половиной теста и защипните края. Противень поставьте в духовку и выпекайте 10–12 минут, до румяной корочки.

Итальянцы придумали кальцоне

как пирог-загадку. Покупателям не говорили, с чем у них пирог. Угадавшим делали скидку.



Пирожки с капустой



6–8

1 час

1 порция дрожжевого теста
по основному рецепту

1 кг белокочанной капусты

2 яйца

3 ст. л. растительного масла

2 ч. л. сахара

соль, молотый черный перец по вкусу

Для смазывания:

1 яичный желток

1 ст. л. молока

1 Натрите капусту на крупной терке, посолите, посыпьте сахаром. Отожмите руками и откиньте капусту на дуршлаг.

2 Яйца сварите вкрутую, порубите и добавьте в капусту, поперчите.

3 Разделите тесто на 15–20 кусочков, каждый скатайте в шар. Затем сформируйте из них лепешки, выложите в центр каждой начинку, защипните края.

4 Уложите пирожки на смазанный маслом противень швом вниз, прикройте полотенцем и оставьте на 20 минут.

5 Разогрейте духовку до 190 °С. Взбейте желток с молоком и смажьте пирожки. Выпекайте пирожки 25–30 минут, до красивого румяного цвета.

Чтобы выбрать качественный кочан капусты, сдавите его слегка между ладонями. Если капуста деформировалась, значит, она незрелая. Кроме того, капуста должна быть ярко-зеленой, а на срезе — белого цвета. Если цвет темно-коричневый, это значит, что капуста уже залежалась.

Если хотите сделать классические пирожки более оригинальными, добавьте в начинку тертый имбирь, а перед выпечкой посыпьте пирожок кунжутом.



Фокачча с картофелем и розмарином



4–6 2 часа

200 г картофеля

500 г муки

5 г сухих дрожжей

2 ст. л. оливкового масла

10 г соли

10 г сахара

2 веточки розмарина

Дополнительно:

крупная морская соль по вкусу

оливковое масло для подготовки формы

Перед тем как поставить фокаччу в духовку, можно украсить ее половинками помидоров черри.



1 Растворите в 250 мл воды дрожжи и сахар. Картофель отварите, очистите и натрите на мелкой терке или пропустите через мясорубку. Розмарин мелко порубите.

Слово «фокачча», от латинского *focus*, означает «запеченная в очаге». В нынешней Италии фокачча считается старейшей универсальной формой пиццы, которая была обычной пищей для крестьян и воинов древности.



2 В миске смешайте муку и картофельную массу, соберите в горку, сделайте в ней «колодец». Влейте дрожжевой раствор, оливковое масло, посолите и добавьте измельченный розмарин. Замесите тесто.

3 Придайте тесту форму шара, выложите в миску, закройте пленкой и дайте подойти при комнатной температуре до двукратного увеличения в объеме, примерно 1 час.

4 Сковороду или форму для выпечки подходящего размера обильно смажьте оливковым маслом. Распределите тесто по всей форме. Сбрызните оливковым маслом, посыпьте крупной солью и, по желанию, розмарином. Прикройте полотенцем и дайте постоять еще 20 минут.

5 Разогрейте духовку до 220 °С. Выпекайте фокаччу 10 минут, затем убавьте температуру до 200 °С и продолжите выпекание еще 12–15 минут.



Кулебяка с лососем и грибами



6–8

1 час
20 мин.

Для теста:

600 г муки

5 г сухих дрожжей

2 яйца

75 г сливочного масла

250 мл теплой воды

2 ст. л. сахара

12 г соли

Для начинки:

1 кг филе лосося

250 г шампиньонов

100 г сметаны

2 головки репчатого лука

3 ст. л. растительного масла

1½ ч. л. горчицы с зернами

1 пучок зеленого лука

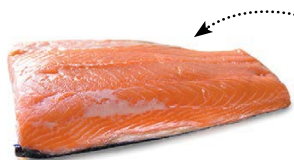
3 зубчика чеснока

150 г оливок без косточек

соль, перец черный молотый по вкусу

Для смазывания:

1 яйцо



филе лосося

При покупке свежего лосося, порезанного на филе, стоит проверить, не был ли он переморожен. Мякоть рыбы должна быть мягкой и плотной, упругой на ощупь, без пятен и без воды.



шампиньоны



сметана



яйца



репчатый лук



растительное масло



горчица с зернами



1 Приготовьте дрожжевое тесто из имеющихся ингредиентов по основному рецепту со страницы 52.

2 Филе лосося сполосните, обсушите салфетками, нарежьте небольшими кусочками. Разогрейте в сковороде половину растительного масла и обжарьте кусочки лосося в течение 1 минуты. Переложите их на тарелку.



3 Оливки нарежьте кружочками. Грибы нарежьте ломтиками. Репчатый лук и чеснок измельчите.

4 В отдельной сковороде разогрейте оставшееся масло и обжарьте на сильном огне лук, чеснок и грибы в течение 3 минут.



5 Зеленый лук тонко нарежьте. В большую миску переложите кусочки лосося, грибную смесь, оливки и зеленый лук. Приправьте горчицей, солью и перцем. Добавьте сметану и тщательно перемешайте.



6 Противень застелите бумагой для выпечки. Тесто раскатайте в пласт размером 45×30 см. В центр пласта выложите начинку, подтяните края к центру, соедините и защипните их. Прикройте полотенцем и оставьте пирог на 20–30 минут.

7 Разогрейте духовку до 175 °С. Поставьте кулебяку в духовку и выпекайте 25 минут. Затем смажьте взбитым яйцом и выпекайте еще 15 минут.





Курник



4–6

1 час
20 мин.

Для теста:

600 г муки

5 г сухих дрожжей

2 ст. л. сахара

350 мл теплой воды

100 мл растительного масла

1 ч. л. соли

Для начинки:

400 г куриного филе

3–4 картофелины

2 головки репчатого лука

4 ст. л. растительного масла

соль, молотый черный перец по вкусу

1 яичный желток для смазывания



мука



сухие дрожжи



сахар



растительное масло



соль



куриное филе



картофель



репчатый лук



яйца

Этот пирог раньше готовили на свадьбу. Со стороны жениха выпекали курник и украшали птицами, вырезанными из теста, а со стороны невесты — цветами.

1 Приготовьте дрожжевое тесто из имеющихся ингредиентов по основному рецепту со страницы 52.

2 Картофель очистите и нарежьте кружочками толщиной 5 мм.



Нарезать куриное филе будет гораздо проще, если предварительно подержать его несколько минут в морозильнике.

3 Лук нарежьте полукольцами. Куриное филе — тонкими полосками.

4 Разогрейте духовку до 180 °С.

5 Половину теста раскатайте в пласт толщиной 2 см, выложите в силиконовую форму так, чтобы тесто свисало с бортиков.

Если вы используете стеклянную или алюминиевую форму, смажьте ее предварительно сливочным или растительным маслом.



6 На тесто в форме выложите слой картофеля, на него — слой лука. Посолите и поперчите. Сбрызните растительным маслом.



7 На лук разложите полоски куриного филе. Посолите и поперчите.

Старайтесь, чтобы слои начинки не смешивались. Для этого каждый последующий слой распределяйте максимально равномерно.

8 Раскатайте вторую половину теста и уложите на начинку. Скрепите края теста, лишнее обрежьте. Прodelайте в верхнем слое теста несколько отверстий для выхода пара. Из обрезков теста сделайте украшения и расположите их на пироге по своему вкусу. Смажьте пирог яичным желтком. Выпекайте 50 минут. Достаньте и слегка остудите в форме.



Пицца с ветчиной и грибами



4–6 40 мин.

Для теста:

450 г муки

200 мл воды

1 ст. л. растительного масла

3 г сухих дрожжей

1 ч. л. соли

1 ч. л. сахара

Для начинки:

400 г шампиньонов

200 г ветчины

200 г сыра

2 помидора

1 головка репчатого лука

2–3 ст. л. кетчупа или томатного соуса

2 ст. л. растительного масла



- 1 Приготовьте дрожжевое тесто из имеющихся ингредиентов по основному рецепту со страницы 52.
- 2 Грибы и лук нарежьте и обжарьте в сковороде на растительном масле, остудите.
- 3 Разогрейте духовку до 220 °С.
- 4 Разделите тесто на две равные части. Отрежьте два листа бумаги для выпечки размером с противень.



- 5 На каждом листе бумаги раскатайте по одной части теста в тонкий пласт.
- 6 Смажьте каждый пласт теста кетчупом или томатным соусом и выложите на него грибы с луком.

В этом рецепте лучше использовать сыр твердых сортов. Это пармезан, гауда, чеддер, маасдам и костромской.

- 7 Ветчину и помидоры нарежьте тонкими ломтиками и выложите на грибы.
- 8 Сыр натрите на крупной терке и равномерно распределите на обе пиццы.
- 9 Поставьте один противень в духовку и выпекайте 10–12 минут. Достаньте первую пиццу и испеките вторую. Подавайте пиццы горячими.



Американские пончики «Донатс»



4–6 40 мин.

Для теста:

420 г муки

3 г сухих дрожжей

35 г растопленного сливочного масла

1 яйцо

10 г ванильного сахара

 $\frac{1}{2}$ ч. л. соли

65 г сахара

150 мл молока

25 мл воды

растительное масло для фритюра

Для глазури:

100 г сахарной пудры

50 мл воды

1 ст. л. лимонного сока

50 г кондитерской посыпки



сухие дрожжи



сливочное масло



яйца



ванильный сахар



соль



сахар



молоко



растительное масло



лимонный сок



1 Приготовьте дрожжевое тесто из имеющихся ингредиентов по основному рецепту со страницы 52.

2 Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 5–7 мм.

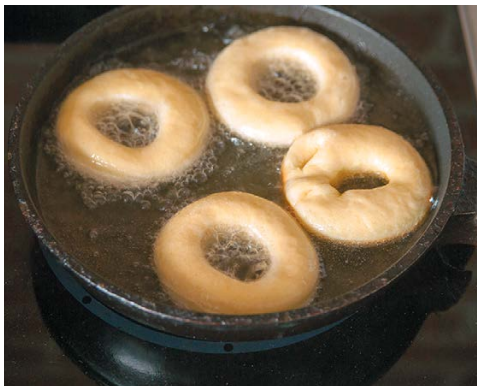


3 При помощи двух стаканчиков разного диаметра или специальной формы вырежьте колечки диаметром около 7 см.

4 Заготовки пончиков накройте полотенцем и оставьте в теплом месте на час для подъема.



5 Разогрейте в сковороде растительное масло до температуры 180 °С. Обжаривайте пончики с двух сторон до золотистого цвета. Готовые пончики перекладывайте на решетку, чтобы стекало лишнее масло.



Для проверки готовности масла опустите в него шарик из хлебного мякиша. Бурное кипение вокруг него говорит о горячем фритюре, а появление слегка ощутимого запаха дыма — о том, что пора приступать к жарке.



6 Сахарную пудру растворите в горячей воде, добавьте лимонный сок.

7 Горячие пончики обмакните в глазурь и присыпьте кондитерской посыпкой.



Коричные булочки со сливочным сыром



3–5

1 час

Для теста:

600 г муки

60 г сливочного масла

250 мл молока

3 ст. л. воды

1 яйцо

3 ст. л. сахара

7 г сухих дрожжей

1 ч. л. ванильного сахара

Для начинки:

200 г коричневого сахара

4 ч. л. корицы

50 г сливочного масла

Для глазури:

125 г сыра «Филадельфия»

60 г сахарной пудры

5 ст. л. молока

3 ст. л. лимонного сока

1 Приготовьте дрожжевое тесто из имеющихся ингредиентов по основному рецепту дрожжевого теста со страницы 52. Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 7–8 мм.

2 Ингредиенты для начинки тщательно перемешайте и равномерно распределите по тесту. Скатайте тесто в рулет по узкой стороне прямоугольника, немного оттягивая тесто на себя.



3 Нарежьте рулет на кусочки шириной 3–4 см и выложите в форму срезом вниз, оставляя между булочками достаточное расстояние. Накройте их бумагой и оставьте на 15–20 минут.

4 Разогрейте духовку до 200 °С. Противень застелите бумагой для выпечки. Выпекайте булочки около 30 минут.

5 Для глазури смешайте все ингредиенты миксером до консистенции сметаны. Готовые булочки достаньте из духовки и сразу же обильно полейте глазурью.



Французские бриоши с ромом



+



3–5

2 часа

охлаждение
8 часов

Для теста:

600 г муки

6 яиц

 $\frac{1}{2}$ ч. л. соли

40 г сахара

150 мл молока

300 г сливочного масла

7 г сухих дрожжей

цедра 1 лимона

Для сиропа и заливки:

500 мл воды

500 г сахара

100 мл рома

сливочное масло для подготовки форм**мука****яйца****соль****сахар****молоко****сливочное масло****сухие дрожжи****цедра лимона****ром**



1 Приготовьте дрожжевое тесто из имеющихся ингредиентов по основному рецепту дрожжевого теста со страницы 52. Миску с готовым тестом закройте пленкой и поставьте в холодильник на 8 часов.



2 Холодное тесто переложите на подпыленную мукой рабочую поверхность и разделите тесто на 12–15 кусочков. Скатайте каждый кусочек в шар, накройте полотенцем и оставьте на 10 минут.

3 Обильно смажьте маслом жестяные формочки с высокими рифлеными бортиками или формочки для маффинов.



4 Осторожно опустите в них шарики теста, закройте полотенцем и оставьте подниматься примерно на 1 час, пока тесто не увеличится в объеме вдвое.

5 Разогрейте духовку до 200 °С. Поставьте формы с бриошами на решетку. Выпекайте 15–20 минут, пока поверхность не станет золотисто-коричневой. Достаньте бриоши из духовки, переложите из форм на решетку и полностью остудите.



6 Воду смешайте с сахаром и доведите до кипения. Добавьте половину рома и перемешайте.

Бриоши имеют длинную историю. Их пекли еще в XVI веке в Нормандии и в XVII веке в Вандее, на западе Франции. Французы часто добавляют в тесто бриошей тертый шоколад и изюм.

7 Остывшие бриоши пропитайте сахарным сиропом с ромом. При подаче вокруг бриоши уложите небольшие кусочки сахара, полейте их горячим ромом и зажгите.



Немецкий штолен с цукатами



4–6

1 час
40 мин.

650 г муки

250 г светлого изюма

250 г темного изюма

150 г смеси цукатов и сухофруктов

70 мл рома или коньяка

20 г сухих дрожжей

275 мл молока

3 ст. л. сахара

50 г дробленого миндаля

225 г размягченного сливочного масла

по ¼ ч. л. молотого кардамона,

мускатного ореха и соли

Для отделки:

200 г растопленного сливочного масла

200 г сахарной пудры



- 1 Сухофрукты, цукаты и изюм залейте ромом, перемешайте и оставьте на ночь при комнатной температуре.
- 2 Приготовьте дрожжевое тесто из имеющихся ингредиентов по основному рецепту со страницы 52. В готовое тесто добавьте смесь из сухофруктов и перемешайте, затем переложите его на подпыленную мукой рабочую поверхность и пальцами растяните в овал длиной около 30 см и толщиной 2–3 см.



- 3 Ребром ладони сделайте бороздку, отделяющую одну треть овала по длинной стороне. Заверните эту треть часть наверх и «запечатайте» место соединения ребром ладони. Второй край также загните внутрь.

- 4 Переложите штолен на застеленный пергаментом противень и дайте постоять в теплом месте 40 минут.
- 5 Духовку разогрейте до 180 °С. Выпекайте штолен 40–50 минут, до золотистого цвета.
- 6 Горячий штолен пропитайте растопленным сливочным маслом и щедро посыпьте сахарной пудрой.





Слоеное тесто



**Пирог с сардинами
и лимонной чермулой** с. 86



**Жюльен в слоеных
корзиночках** с. 96



**Рогалики с горьким
шоколадом** с. 104

и еще 4 рецепта

Бездрожжевое слоеное тесто (основной рецепт)



**3 часа
20 мин.**

Масляный блок:

250 г сливочного масла

50 г муки

Тестяной блок:

1 яйцо

350 г муки

$\frac{1}{4}$ ч. л. соли

170–185 мл холодной воды

1–2 ч. л. лимонного сока или уксуса



1 Сначала приготовьте тестяной блок.

В стакане смешайте воду, уксус и соль. Смешайте в миске муку с яйцом, чтобы получилась мелкая крошка. Добавьте 150 мл воды с уксусом и быстро замесите тесто. Оно должно получиться мягким, рыхлым, но не липким. Возможно, вам не понадобится вся жидкость. Сформируйте из теста шар, заверните в пленку и уберите в холодильник минимум на 30 минут.

2 Приготовьте масляный блок.

Приминайте масло руками или скалкой, чтобы выжать влагу. Перемешайте масло с мукой и сформируйте прямоугольный пласт. Уберите его на 30 минут в холодильник.



3 Достаньте из холодильника обе заготовки. Подпылите рабочую поверхность мукой. Раскатайте тесто в виде небольшого прямоугольника. На середину теста выложите масляный блок.



4 Заверните масляный блок в тесто в виде конверта. Еще раз подсыпьте стол мукой и раскатайте «конверт» в прямоугольный пласт. Смахните с теста лишнюю муку и сверните вчетверо, завернув края внутрь. Уберите в холодильник на 30 минут. Повторите процедуру еще 2 раза.

5 Снова раскатайте тесто в прямоугольный пласт, сложите втрое и уберите в холодильник еще на 1–2 часа.

6 Поступайте с тестом в соответствии с конкретным рецептом.



Пирог с сардинами и лимонной чермулой



4–6



1 час

+

маринование
3 часа

300 г слоеного бездрожжевого теста

5 сардин (филе)

1 помидор

4 ст. л. крошки из крекеров
или панировочных сухарей

1 яйцо

Для чермулы:

3 лимона

 $\frac{1}{2}$ головки красного репчатого лука

2 зубчика чеснока

4 веточки петрушки

4 веточки кинзы

1 ч. л. молотой паприки

1 ч. л. зиры

 $\frac{1}{2}$ ч. л. кайенского перца

4 ст. л. оливкового масла

соль, молотый черный перец по вкусу



сардины



помидоры



панировочные сухари



яйца



лимон



красный лук



чеснок



петрушка



кинза



кайенский перец



1 Сначала приготовьте чермулу. С одного лимона снимите цедру. У всех лимонов очистите мякоть от кожуры и пленок и нарежьте кубиками.



2 Кинзу и петрушку порубите. Лук нарежьте полукольцами, чеснок измельчите и смешайте с зеленью, мякотью лимонов, цедрой, специями, солью и оливковым маслом. Оставьте мариноваться в прохладном месте на 2–3 часа.

3 Разогрейте духовку до 200 °С.

4 Раскатайте тесто в тонкую прямоугольную лепешку 20×25 см. По периметру теста сделайте надрезы, отступая по 2,5 см от края. В двух противоположных углах не прорезайте тесто насквозь. У вас должна получиться как бы картина в раме.



5 Выложите тесто на противень. Смажьте «раму» взбитым яйцом с двух сторон. Перехлестните две отрезанные полоски «рамы» (одну поверх другой). Выпекайте полученную конструкцию 15 минут. Когда тесто поднимется и приобретет золотистый цвет, достаньте основу пирога из духовки и смажьте оставшимся взбитым яйцом, пока тесто горячее.



6 Нарежьте помидор тонкими ломтиками.

7 Основу для пирога посыпьте панировочными сухарями или размолотыми в мелкую крошку крекерами, выложите половину чермулы. Уложите в ряд филе сардин, перемежая их ломтиками помидора, и залейте оставшейся чермулой. Верните противень с пирогом в духовку и выпекайте, пока сардины не пропекутся и пирог не станет золотистым, примерно 20–25 минут.



Слоеные пирожки с тунцом



8–10 40 мин.

400 г слоеного бездрожжевого теста

1 банка консервированного тунца

1 сладкий перец

1 головка репчатого лука

1 яйцо

1–2 зубчика чеснока

½ пучка укропа

1 ст. л. растительного масла

В этом рецепте можно
заменить тунца на более
«бюджетные» рыбные
консервы.



1 Разогрейте духовку до 180 °С. Противень сбрызните холодной водой и застелите бумагой для выпечки.

2 Лук мелко нарежьте и обжарьте в масле. Добавьте нарезанный кубиками сладкий перец и потушите до мягкости.

3 С тунца слейте жидкость, разомните вилкой. Добавьте лук и перец, измельченные чеснок и укроп, перемешайте.



4 Тесто раскатайте до толщины 2–3 мм. Нарежьте тесто на квадраты со стороной 8–10 см.

5 Выложите в середину начинку. Края квадратов смажьте яйцом и защипните.

6 Разложите пирожки на подготовленный противень, смажьте яйцом и выпекайте около 25 минут. Подавайте горячими.



Открытый пирог с копченым лососем



6 50 мин.

500 г слоеного бездрожжевого теста

1 ст. л. каперсов

3 красные луковицы

1 ст. л. растительного масла

200 г копченого лосося

1 пучок укропа

сок и цедра 1 лимона

125 г сметаны



каперсы

По размеру каперсы делятся на *non-pareille, surfines, capucines, capotes и fines* — чем крупнее бутончики, тем они дороже, вкуснее и удобнее в использовании.

Обязательно рассмотрите кожу выбранной вами рыбы. Если вы увидели на коже вдавливание с рисунком клеток, то это признак качества и натуральности. Это означает, что обработка сырья была качественной и максимально натуральной. А если поверхность на ощупь шероховатая, окраска неравномерная, то это значит, что рыба обработана химическими средствами.



копченый лосось



красный лук



растительное масло



сметана



укроп



лимонный сок



1 Разогрейте духовку до 200 °С.

2 Тесто раскатайте в круг толщиной 3 мм. Поместите его в круглую форму для выпечки. Прижмите тесто руками, чтобы оно плотно легло на дно и по бортикам формы. Прокатайте скалкой по краям бортиков, чтоб удалить излишки теста.



3 Поставьте форму с тестом в духовку и выпекайте 25 минут. Достаньте из духовки и вилкой сделайте частые проколы по дну и бортам. Верните форму в духовку еще на 10 минут. Достаньте из духовки и остудите на решетке.

4 Лук нарежьте тонкими полукольцами. Обжарьте в разогретом растительном масле в течение 5 минут. Снимите с огня и остудите.



5 Филе лосося нарежьте тонкими длинными ломтиками. Укроп мелко порубите.

Старайтесь, чтобы ломтики лосося были тонкими. Это поможет начинке пропитаться пряным рыбным ароматом.



6 Равномерно распределите лук по дну пирога. Сверху уложите кусочки лосося.

7 Смешайте сок лимона со сметаной и распределите получившийся соус между кусочками лосося. Присыпьте пирог каперсами, лимонной цедрой и укропом. Выпекайте еще 10–12 минут.



Жюльен в слоеных корзиночках



10 30 мин.

500 г слоеного бездрожжевого теста

200 г отварного или запеченного

куриного мяса

100 г свежих грибов

1 головка репчатого лука

2 ст. л. растительного масла

1 ст. л. молока

1 ст. л. муки

50 мл сливок жирностью 10%

25 г сметаны

100 г сыра

соль по вкусу

тимьян по вкусу



курица



грибы



репчатый лук



растительное масло



молоко



мука



сливки



сметана



сыр



соль



тимьян



- 1 Разогрейте духовку до 180 °С.
- 2 Слоеное тесто раскатайте, разрежьте на квадраты по числу формочек для маффинов.



- 3 Разложите тесто в формочки, часто наколите вилкой, смажьте молоком и выпекайте 10 минут.

- 4 Грибы нарежьте ломтиками, лук мелко порубите, сыр натрите на мелкой терке. Обжарьте грибы и лук в разогретом растительном масле, посолите и приправьте сухим тимьяном. Добавьте муку, перемешайте и готовьте еще 2 минуты.



5 Понемногу влейте в сковороду сливки, постоянно помешивая. Готовьте 2 минуты, затем добавьте сметану и прогрейте еще 5 минут.



6 Корзиночки достаньте из духовки. Куриное мясо нарежьте соломкой и положите на дно корзиночек. Сверху ложкой разложите грибной жульен.

7 Присыпьте тертым сыром. Снова поставьте в духовку и запекайте до румяной корочки.



Берлинское печенье с маракуйей



10 40 мин.

500 г слоеного бездрожжевого теста

$\frac{3}{4}$ стакана сахарной пудры

20 г сливочного масла

1 маракуйя

2 ст. л. сахара

В этом рецепте маракуйю
можно заменить на персики
или абрикосы.



- 1 Разогрейте духовку до 180 °С. Противень сбрызните холодной водой и застелите бумагой для выпечки.
- 2 Раскатайте тесто на слегка подпыленной мукой поверхности в прямоугольный пласт размером 35×30 см.
- 3 Посыпьте сахаром и сверните длинные края рулетом так, чтобы они соединились в центре.



- 4 Острым ножом нарежьте ломтиками толщиной 1 см.
- 5 Выложите ломтики срезом вверх на подготовленный противень. Немного разверните их и прижмите ладонью. Сбрызните водой.

- 6 Выпекайте около 15 минут, до слегка золотистого цвета.
- 7 Для глазури в миске смешайте сахарную пудру, добавьте растопленное сливочное масло и мякоть маракуйи. Хорошо перемешайте.
- 8 Достаньте противень из духовки и переложите печенье на решетку. Смажьте глазурью остывшее печенье и оставьте на несколько минут, чтобы глазурь немного подсохла.



Слоеные улитки с ветчиной и сыром

**6–8 25 мин.**

500 г слоеного бездрожжевого теста

150 г ветчины в нарезке

150 г твердого сыра

2 ч. л. горчицы

Выбирая ветчину, приглядитесь. Видите ли вы сами прожилки мяса? Есть ли полоски жира или сухожилий? Если да — это хорошо. Значит, перед нами настоящее мясо. Если нет, и ветчина очень однородна и больше походит на вареную колбасу, то и состав у нее примерно такой же, как у колбасы — фарш и специи.

Обязательно учитывайте, что натуральная ветчина изготавливается исключительно из свинины. Наличие любого другого вида мяса в ней свидетельствует о ненатуральности продукта, и его точно не стоит выбирать.

В этом рецепте горчицу можно заменить кетчупом. Тогда по вкусу улитки будут похожи на маленькие пиццы.

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Противень сбрызните водой.

2 Раскатайте тесто в тонкий прямоугольник и смажьте горчицей. Сыр нарежьте тонкими ломтиками.

3 Выложите на тесто слой ветчины, затем слой сыра.

4 Скатайте тесто с начинкой в рулет с длинной стороны. Нарежьте рулет поперек на кусочки шириной 2 см. Выложите на подготовленный противень.

5 Выпекайте 10–12 минут.

По форме эти булочки напоминают плюшки.

Но, что они соленые и изготавливаются из слоеного теста, добавляет оригинальности привычному образу.

**ветчина****сыр****горчица**



Рогалики с горьким шоколадом



10–12 30 мин.

100 г горького шоколада

500 г слоеного бездрожжевого теста

МОЛОКО ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ

Чтобы рогалики выглядели аккуратно, а начинка не вытекала, перед тем как свернуть рогалик, слегка смажьте края заготовки теплой водой.



- 1 Разогрейте духовку до 200 °С. Шоколад натрите на крупной терке.
- 2 Раскатайте тесто в пласт толщиной 7–8 мм и разрежьте его на удлиненные равнобедренные треугольники.



- 3 Основание каждого треугольника надрежьте на глубину 1,5 см.
- 4 Выложите ближе к основанию треугольника 1 ч. л. тертого шоколада и плотно сверните рогалик.

- 5 Смочите противень холодной водой и застелите бумагой для выпечки. Переложите рогалики на противень и смажьте молоком.
- 6 Выпекайте 15–20 минут, до золотистого цвета.





Другие виды теста



**Эльзасский
яблочный пирог** с. 112



Торт «Муравейник»
с. 124



Сырники
с. 130

и еще 9 рецептов

Пирог со спаржей и шпинатом



4–6

40 мин.

охлаждение
40 мин.

Для теста:

200 г муки

100 г сливочного масла

1 ст. л. сахара

 $\frac{1}{4}$ ч. л. соли

Для начинки:

12 побегов зеленой спаржи

200 г шпината

150 г сыра

3 яйца

150 мл молока

соль, молотый черный перец по вкусу

1 ст. л. растительного масла

для подготовки формы**мука****сливочное масло****яйца****сахар****соль****зеленая спаржа****шпинат****сыр****молоко**



1 Масло нарежьте маленькими кубиками. Просейте муку в большую миску, всыпьте соль и сахар.

2 Добавьте масло и перетрите смесь руками в крошку. Влейте 2–3 столовые ложки воды и соберите тесто в шар, не вымешивая сильно, иначе оно станет твердым. Заверните в пленку и уберите в холодильник на 40 минут.

3 Очистите низ побегов спаржи от кожицы. У шпината удалите стебли.



4 Отварите спаржу 3 минуты в подсоленном кипятке.

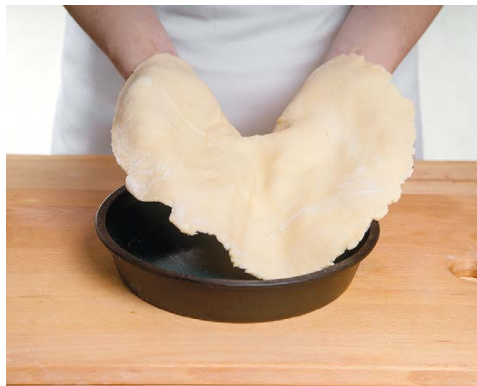
5 Разогрейте духовку до 180 °С.

6 Половину сыра натрите на крупной терке. Взбейте яйца с молоком, солью и перцем. Добавьте тертый сыр и перемешайте.



7 Форму для выпечки диаметром 24–26 см смажьте маслом. Выложите тесто между двумя слоями бумаги для выпечки и раскатайте в круг чуть больше формы.

8 Уберите бумагу и перенесите тесто в форму для выпечки. Расправьте тесто в форме и прижмите ко дну и бортикам.



9 Выложите на тесто шпинат и залейте яичной смесью.

10 Разложите спаржу и натрите сверху оставшийся сыр.

11 Выпекайте пирог 30 минут. Остудите на решетке и подавайте.



Эльзасский яблочный пирог



6–8

1 час

Для теста:

120 г сливочного масла

180 г муки

 $\frac{1}{3}$ ч. л. соли

2 яичных желтка

100 г сахара

Для начинки:

4 яблока

50 г брусники

2 яйца

150 мл молока

2 ст. л. лимонного сока

4 ст. л. сахара

80 г сливочного масла для обжаривания

1 Сливочное масло разотрите с сахаром, добавьте желтки, соль и муку. Замесите тесто, сформируйте из него диск, заверните в пленку и охладите 10–15 минут.

2 Разогрейте духовку до 180 °С. Охлажденное тесто распределите по форме для запекания так, чтобы дно и бортики были покрыты слоем теста одинаковой толщины. Наколите тесто вилкой. Выпекайте 15 минут. Духовку не выключайте.



3 Яблоки очистите, нарежьте дольками, сбрызните лимонным соком.

4 Обжарьте яблоки в сливочном масле до золотистого цвета.

5 Разложите дольки яблок на выпеченное тесто по спирали. Сверху посыпьте замороженной брусникой.

6 Взбейте яйца с сахаром и молоком. Залейте полученной смесью пирог.

7 Верните пирог в духовку и выпекайте 30 минут. Остудите в форме на решетке.



Чизкейк с черникой



6–8 2 часа

Для теста:

150 г сливочного масла

100 г сахара

1 яйцо

250 г муки

2 ч. л. пекарского порошка

2 ч. л. ванильного сахара

Для начинки:

4 яйца

600 г творога (или мягкого сливочного сыра, типа «Филадельфия»)

220 г сахара

100 г картофельного крахмала

150 г замороженной черники

2 ст. л. сахарной пудры

щепотка соли

сливочное масло для подготовки формы

сливочное масло



сахар



яйца



мука



пекарский порошок



ванильный сахар



творог



черника



сахарная пудра



1 Размягченное сливочное масло разотрите с сахаром и ванильным сахаром. Добавьте яйцо и перемешайте. Муку просейте с пекарским порошком и всыпьте в масляную смесь. Замесите не очень крутое однородное тесто. Раскатайте тесто толщиной 1 см.



2 Форму смажьте сливочным маслом, дно застелите бумагой для выпечки (если вы используете силиконовую форму, то застилать дно бумагой для выпечки не надо). Выложите тесто в форму и сформируйте бортики. Поставьте форму с тестом в холодильник на 30 минут.

3 Для начинки яйца разделите на белки и желтки. Желтки разотрите с сахаром (1 ст. л. сахара отложите). Белки взбейте миксером с щепоткой соли до пышности.

4 Добавьте в творог растертые желтки и перемешайте до однородности. Всыпьте крахмал (отложите 1 ст. л.) и еще раз перемешайте.



Старайтесь не повредить пузырьки воздуха в белках. Иначе начинка не будет такой пышной и нежной, как в настоящих американских чизкейках.

5 Добавьте в несколько приемов взбитые белки, осторожно перемешивая лопаткой.



9 Сделайте в творожной массе небольшие углубления и выложите ягоды. Поместите в духовку и выпекайте около часа. Полностью остудите чизкейк в форме. Украсьте сахарной пудрой и отложенными ягодами черники.



6 Выложите приготовленную творожную массу на тесто и разровняйте.

7 Немного черники отложите для украшения, а оставшуюся смешайте с 1 ст. л. сахара. Добавьте столовую ложку крахмала, перемешайте.

8 Разогрейте духовку до 180 °С.



Маффины с яблоками и кедровыми орешками



6–8 40 мин.

2 яблока
300 г муки
100 г тростникового сахара
2 ч. л. пекарского порошка
1 ч. л. соды
225 мл кефира
3 ст. л. растительного масла
100 г кедровых орешков
1 яйцо
1 ч. л. молотой корицы
10 г сахарной пудры
соль по вкусу

Лучше всего для маффинов
подойдут яблоки твердых
и кислых сортов.



- 1 Разогрейте духовку до 200 °С.
- 2 Яблоки очистите от кожуры, нарежьте кубиками.



- 3 Смешайте в миске муку, сахар, пекарский порошок, соду, соль. В другой миске смешайте кефир с растительным маслом и яйцом.
- 4 Перемешайте муку со смесью из кефира. Добавьте яблоки и орехи, перемешайте.

Если вы используете не силиконовые, а алюминиевые формочки для кексов, то предварительно смажьте их растительным или сливочным маслом.

- 5 Разложите тесто в формы для кексов, посыпьте корицей и сахарной пудрой.
- 6 Выпекайте 25 минут. Переложите из формочек на решетку и остудите.



Пирог с кедровыми орешками



6–8

1 час
20 мин.

Для теста:

200 г муки

1 яйцо

3 ст. л. растительного масла

1¼ ч. л. соли

Для крема:

1 яйцо

50 г сливочного масла

100 мл молока

50 г меда

2 ст. л. рома

50 г молотого миндаля

1 желток

Для начинки:

150 г кедровых орешков

1 ст. л. абрикосового джема

50 г меда

сливочное масло и мука

для подготовки формы



мука



яйца



растительное масло



сливочное масло



молоко



ром



мед



молотый миндаль



кедровые орешки



абрикосовый джем

Этот пирог хорош
как в теплом, так
и в охлажденном виде.



1 Муку просейте с солью, влейте масло и яйцо, вымесите однородное тесто. Скатайте тесто в шар, закройте перевернутой миской и оставьте на кухонном столе на 15–20 минут.

2 Разогрейте духовку до 210 °С.

3 Для крема вскипятите молоко. Желток взбейте с медом. Продолжая взбивать, влейте тонкой струйкой горячее молоко.



4 Перелейте смесь в кастрюльку и варите на медленном огне, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет. Снимите с огня.

5 В миске смешайте сливочное масло комнатной температуры с молотым миндалем, затем добавьте яйцо и ром.

6 Переложите теплый крем из кастрюльки в миску с маслом, молотым миндалем, яйцом и ромом и тщательно перемешайте.



7 Форму для выпечки с невысокими бортиками смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой. Тесто раскатайте в круг и выложите в форму. Наколите тесто вилкой.



8 Смешайте абрикосовый джем с медом и вылейте на дно формы. Выложите миндальный крем, разровняйте поверхность.

9 Посыпьте пирог кедровыми орешками. Выпекайте 35 минут, до золотистого цвета. Остудите в форме на решетке.

Если кедровые орешки предварительно несколько секунд прогреть в микроволновке, то они станут хрустящими и более ароматными.



Торт «Муравейник»



+



6

40 мин.

охлаждение
2 часа

Для теста:

560 г муки

100 г сахара

200 г сливочного масла

130 г сметаны

2 ч. л. ванильного сахара

2 ч. л. пекарского порошка

Для крема:

200 г сливочного масла

1 банка вареного сгущенного молока

темный шоколад для украшения

Этот рецепт восходит к популярному в США «торту из мясорубки» (funnel cake), который готовили в Пенсильвании немецко-голландские колонисты.



1 Растопите масло, слегка охладите, влейте сметану и смешайте миксером. Добавьте сахар, ванильный сахар и взбейте. Муку просейте вместе с пекарским порошком и постепенно, порциями, добавляйте в масляную смесь. Замесите мягкое тесто.

2 Для крема взбейте миксером сливочное масло, постепенно добавляйте вареное сгущенное молоко.



3 Разогрейте духовку до 180 °С. Противень застелите бумагой для выпечки. Пропустите тесто через мясорубку. Образовавшуюся «лапшу» аккуратно разложите на противне. Поставьте противень в духовку и выпекайте тесто до золотистого цвета, 15–20 минут. Остудите. Готовое печенье раскрошите руками и вмешайте в крем, оставив немного для украшения.

4 Выложите получившуюся массу горкой на смазанное маслом блюдо. Поставьте в холодильник на 2 часа, затем посыпьте оставшейся крошкой и полейте растопленным шоколадом.



Профитроли с заварным кремом



6

1 час
30 мин.

Для теста:

120 г муки

100 г сливочного масла

15 г сахара

 $\frac{1}{2}$ ч. л. соли

3 яйца

200 мл воды

Для крема:

500 мл молока

125 г сахара

2 яйца

80 г муки

125 г сливочного масла

 $\frac{1}{2}$ ч. л. соли

1 ч. л. ванильного сахара

темный шоколад и ягоды

для украшения**мука****сливочное масло****сахар****соль****яйца****молоко****ванильный сахар****темный шоколад**



- 1 Разогрейте духовку до 200 °С. Противень застелите бумагой для выпечки.
- 2 Муку смешайте с сахаром и солью. В кастрюльку влейте воду, добавьте масло, поставьте на огонь и нагревайте, пока масло не растает, затем увеличьте огонь и вскипятите смесь.



- 3 Засыпьте в кипящую жидкость муку и вымешивайте, пока тесто не образует шар. Снимите с огня, остудите 15 минут.

- 4 По одному добавляйте в тесто яйца, тщательно вымешивая после каждой добавки.



5 Переложите тесто в кондитерский мешок или кондитерский шприц с круглой насадкой и отсадите на противень 20–25 шариков одинакового размера.

6 Выпекайте 15–20 минут, затем убавьте температуру до 180 °С и продолжите выпекание еще 20–25 минут. Не открывайте духовку во время выпечки!



7 Молоко, сахар, ванильный сахар, яйца, муку и соль смешайте венчиком в сотейнике. Поставьте сотейник на небольшой огонь и варите при непрерывном помешивании до тех пор, пока не станет трудно перемешивать. Снимите с огня, переложите в чистую миску и полностью остудите.

8 Вмешайте в крем размягченное сливочное масло.

9 Прodelайте в основании шариков небольшие отверстия и наполните кремом с помощью кондитерского шприца. Украсьте растопленным шоколадом и свежими ягодами.



Сырники



6–8 30 мин.

200 г творога

1 ст. л. муки

1 ст. л. сахара

1 ч. л. ванильного сахара

1 яйцо

2 ст. л. растительного масла

соль по вкусу

Творожные оладьи в русской кухне называют сырниками, потому что до того, как на Руси появились европейские сырники фабрики, сырком называли творог.



1 Творог тщательно разотрите с сахаром и солью, чтобы не было комочков. Добавьте ванильный сахар, яйцо, муку и вымесите однородное тесто.



2 Тесто скатайте на присыпанной мукой поверхности в валик диаметром примерно 5 см. Нарезьте на кружки толщиной 1,5–2 см.

3 Обваляйте сырники в муке и обжарьте на сковороде с растительным маслом на умеренном огне с каждой стороны до румяной корочки, затем накройте крышкой и прогрейте в течение 3 минут.



Классическая шарлотка с яблоками



4–6 40 мин.

200 г сахара

5 яиц

150 г муки

7 яблок

½ ч. л. пекарского порошка

Шарлотку придумали в Германии. Там ее готовили из белого хлеба, заварного крема, фруктов и ликера.



- 1 Разогрейте духовку до 220 °С.
- 2 Яблоки очистите и нарежьте тонкими дольками.
- 3 Отделите белки от желтков. Белки взбейте миксером в крепкую пену, постепенно добавляя сахар.



- 4 Продолжая взбивать, добавляйте по одному желтки, затем пекарский порошок и муку. Тесто по консистенции должно напоминать сметану.

- 5 Вылейте половину теста в силиконовую форму, разложите равномерно дольки яблок и залейте второй половиной теста.
- 6 Поместите форму в духовку. Выпекайте 3 минуты, затем убавьте температуру до 180 °С и выпекайте 20–25 минут.



Торт «Медовик»



+



6–8

1 час
30 мин.охлаждение
6 часов

Для теста:

400 г муки

200 г сахара

100 г сливочного масла

2 ст. л. меда

2 яйца

1 ч. л. (без горки) соды

Для крема:

300 г сливочного масла

1 банка вареного сгущенного молока

100 г грецких орехов

миндальные лепестки или шоколад

для украшения

1 На паровой бане растопите, помешивая, масло, сахар и мед. Добавьте соду, хорошо перемешайте и нагревайте, помешивая, 1 минуту.



2 Добавьте в тесто яйца и быстро перемешайте венчиком до однородности.

3 Всыпьте муку и перемешайте лопаткой. Поставьте посуду с тестом в холодильник на 20–30 минут. Духовку разогрейте до 200 °С.



4 Стол посыпьте мукой, выложите на него тесто. Сформируйте жгут и разделите его на 8–9 равных частей. Кусочки теста скатайте в шарики и выложите на присыпанную мукой доску или тарелку.



5 Один из шариков раскатайте в круглую лепешку по диаметру сервировочного блюда, обрежьте края (обрезки не выбрасывайте).

6 Переложите заготовку на противень и выпекайте 3–5 минут, до румяного цвета. Так же испеките остальные коржи.



7 Для крема сливочное масло комнатной температуры взбейте миксером до пышности. В 4–5 приемов добавляйте вареную сгущенку, не прекращая взбивание.



8 Испеките обрезки от коржей, остудите и измельчите в блендере с грецкими орехами.

9 Коржи уложите друг на друга, смазывая их кремом. Бока торта обсыпьте смесью из крошки и орехов. Верх торта украсьте миндальными лепестками или шоколадной стружкой. Уберите торт в холодильник на 6 часов.



Мраморный кекс



6

1 час
10 мин.

3 яйца

100 г сахара

160 г сметаны

160 г сгущенного молока

120 г сливочного масла

 $\frac{1}{2}$ ч. л. пекарского порошка

2 стакана муки

1 ч. л. какао-порошка

100 г темного шоколада

сахарная пудра для отделки

сливочное масло и мука для подготовки формы

Чем гуще тесто у вас получится,
тем более контрастными
и оформленными получатся
переходы цвета.



- 1 Духовку разогрейте до 180 °С. Разъемную форму диаметром 24 см смажьте сливочным маслом и обсыпьте мукой. Излишки стряхните.
- 2 Сливочное масло растопите и остудите до комнатной температуры.
- 3 Шоколад растопите в микроволновой печи или на паровой бане.
- 4 Яйца и сахар смешайте в миске. Добавьте сметану, сгущенное молоко и растопленное сливочное масло.



- 5 Муку просейте с пекарским порошком и вмешайте в тесто.
- 6 Отделите половину теста и добавьте в нее какао и растопленный шоколад.

- 7 В центр формы поочередно выкладывайте по ложке светлое и темное тесто.
- 8 Выпекайте 40–50 минут, или пока зубочистка, вставленная в центр кекса, не будет выходить сухой и чистой.
- 9 Готовый кекс остудите на решетке 10 минут в форме, затем снимите форму. Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.



Актуальные способы украшения пирога

Даже привычные блюда смотрятся привлекательно и оригинально, если украсить их со вкусом. Вот несколько способов, доступных каждой хозяйке.



«Решетка»

Раскатайте тесто в пласт толщиной не более 7 мм. Разрежьте его на ровные полоски шириной 1,5 см.



Выложите полоски на пирог на одинаковом расстоянии в виде решетки. Удобнее сначала переплести самые длинные центральные полоски, затем двигаться к краям.

Когда решетка уже готова, аккуратно подрежьте лишние края полосок.



«Косичка»

Края коржа слегка смочите водой. Отрежьте 3 длинные полоски теста шириной 5–7 мм. Сплетите полоски в «косичку» и прикрепите к смоченному краю.

**«Волна»**

Расставьте на обеих руках указательный и большой палец на расстояние 1 см и, прижимая тесто внутрь между пальцами, формируйте волну по всему периметру пирога.

«Шахматка»

С помощью кухонных ножниц или ножа сделайте надрезы по краям пирога примерно в 1 см. Загните их через один к центру пирога.



Таблица объема и массы продуктов

Наименование продуктов	Чайная ложка	Столовая ложка	Стакан (250 см³)	1 штука
Арахис	—	25	175	—
Варенье	17	50	330	—
Вишня	—	30	190	—
Вода	5	18	250	—
Гвоздика молотая	3	—	—	—
Дрожжи сухие	4	12	—	—
Желатин гранулированный	5	15	—	—
Изюм	7	25	190	—
Капуста	—	—	—	1500
Картофель	—	—	—	100
Корица молотая	8	20	—	—
Клубника	—	25	150	—
Лук репчатый	—	—	—	75
Малина	—	20	140	—
Масло растительное	5	17	240	—
Масло сливочное	15	40	240	—
Мед	—	12	325	—
Миндаль	—	30	160	—
Молоко сгущенное	12	30	—	—
Молоко цельное	—	18	255	—
Морковь	—	—	—	100
Мука пшеничная	10	30	160	—
Огурец	—	—	—	100
Перец молотый	5	—	—	—
Петрушка (корень)	—	—	—	50
Помидор	—	—	—	100
Пюре ягодное	17	50	350	—
Сахарная пудра	10	25	180	—
Сахарный песок	10	25	230	—
Сливки	5	14	250	—
Сметана	10	25	250	—
Смородина черная	—	30	180	—
Сода пищевая	12	28	—	—
Соль	10	30	—	—
Сухари молотые	5	15	125	—
Томат-пюре	5	25	220	—
Фундук	—	30	170	—
Яичный белок	—	—	11 шт.	23
Яичный желток	—	—	12 шт.	20

Учимся готовить пироги и другую выпечку. — Москва : Эксмо, 2015. —
у 92 144 с. : ил. — (Кулинария. Для начинающих).

ISBN 978-5-699-74812-9

Эта книга создана для тех, кто хочет научиться легко и с удовольствием работать с различными видами теста, мастерски владеть искусством выпечки и баловать своих близких домашними пирогами, пирожками и булочками! Здесь вы найдете рецепты всех основных видов теста и множество идей для их употребления. Все рецепты распределены по трем уровням сложности, это поможет вам постепенно осваивать все более и более сложные и интересные блюда. А богатый иллюстративный материал и подробные инструкции не дадут ошибиться в процессе приготовления. Также, помимо рецептов, в нашей книге вы найдете рекомендации, как можно наиболее эффектно украсить вашу выпечку. Изучайте, готовьте, пробуйте — и все обязательно получится!

УДК 641.5

ББК 36.997

ISBN 978-5-699-74812-9

© ИП Пухов К.В., текст, фото, 2014

© Оформление. ООО «Издательство
«Эксмо», 2015

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ

УЧИМСЯ ГОТОВИТЬ ПИРОГИ И ДРУГУЮ ВЫПЕЧКУ

Фото на переплете *Надежды Серебряковой*

Во внутреннем оформлении использована фотография:

MRS.Siwaporn / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

Ответственный редактор *А. Байжанова*

Художественный редактор *В. Терещенко*

Корректор *Ю. Иванова*

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіріші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша
арыз-талаптарды қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251 59 89, 90, 91, 92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 30.10.2014. Формат 70х90¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 10,5.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-74812-9



9 785699 748129 >



М-м-м!!!

КУЛИНАРИЯ
для
НАЧИНАЮЩИХ

Удиви друзей!

Вам хочется приготовить вкусный домашний обед, но не знаете, с чего начать? Путаетесь в кухонных шкафчиках и боитесь взять в руки миксер?

Начните свои первые шаги в сложном мире кулинарии с нашей серией для НАЧИНАЮЩИХ!

Здесь вы найдете:

- лучшие рецепты по важным темам;
- подробнейшее описание этапов приготовления;
- пошаговые фотографии и полезные советы.

Это базовый учебник для неопытного кулинара. С его помощью вы научитесь **мешать, взбивать, тушить, просеивать, промазывать, прокручивать** и многое другое.

Учитесь готовить вместе с нашими книгами!

Также в серии
«Кулинария для начинающих» выходят:

- «Учимся готовить за 30 минут»
- «Учимся готовить в мультиварке»
- «Учимся готовить праздничные блюда»

Пирог моей мамы

ISBN 978-5-699-74812-9



9 785699 748129 >

Собирай свои любимые рецепты!

ЭКСМО